

Antipasti / Kalte- Warme Vorspeisen



Burrata con pomodorini e pane carasau 19.50

Cremige Burrata mit Rucola und Cherry Tomato, garniert mit Carasau

(Sardische Hirtenbrot) 

Burrata ist eine Sonderform des Mozzarellas, wird aber aus Kuhmilch gemacht und hat etwa 44 % Fett. Sie hat die Form eines kleinen Säckchens, das einem Mozzarella sehr ähnlich ist und in dessen Innerem sich eine Masse aus Sahne und Mozzarellasträngen befindet; die Füllung ähnelt der Stracciatella und wird wie Mozzarella verpackt in Plastikbeuteln mit Salzlake. Di Burrata bedeutet auf Italienisch so viel wie „gebuttert“, womit auf die cremige Konsistenz hingedeutet wird.

Bruschette strofinate all'aglio con pomodorini e basilico 10.50

Knusprige Brote mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum  

Carpaccio con champignon, rucola e grana 17.50

(CH) Rinds-Carpaccio garniert mit Champignon, Rucola und Parmesan
36 Monate gereifte



Insalata alla Pozzuoli 22.50

Frische Meerfrüchte Salat nach Art des Hauses



À Fellata 19.50

Büffelmozzarella in Rohschinkenmantel auf Rucola Bett

Soutè di vongole con crostone all'aglio 14.50

Sautierte Venus Muscheln an Weissweinsauce dazu Knoblauch Brot

Zuppe & Creme

Vellutata d'asparagi  8.50

Weiss Spargeln Cremesuppe (Aus der Region)

Pappa di pomodoro con basilico fresco e crostino 7.50

Tomatencremesuppe mit Frischem Basilikum und Crostino





Insalate / Salat (Aus der Region)

Verde (Klein Grüner Salat als Vorspeise) 6.50

Grüner Blatt Salat

Insalata mista    8.50

Gemischter Saisonale Salat

Insalata di rucola, parmigiano e datterino    8.50

Rucola Salat mit Parmesan Splitte und Kirschtomaten

Insalata greca   16.50

Blattsalate mit Fetakäse

Wurstsalat einfach   15.50

Blattsalate mit Cervelat

Wurst-Käsesalat  19.50

Gemischter Salat, Cervelat und Gruyère

Wir servieren die Salat mit italienischer Olivenöl Extravergine, Vinaigrette und Kräuter als Salat Sauce (aus Eigene Erstellung)


Asciutte & Risotti (½ Portionen Fr. 3.- günstiger)

Spaghetti al pomodoro di San Marzano 12.50


an Tomatensauce   auch 

Spaghetti alle vongole   auch  24.50

mit Venus Muscheln (Hauspezialität)

Spaghetti alla amatriciana auch  21.50

mit Schweinebacke-Speck und Schafkäse an Tomatensauce

Spaghetti alla carbonara auch  21.50

mit Schweinebacke-Speck an Eierkäsesauce

Pennette alla fiorentina  auch   16.50

Mit Frische Jung Spinat an Butter Zitronensauce

Ravioli al nero ripieni di salmone con sugo di vongole mit Schwarze Teig, Lachfüllung an Venusmuscheln Sauce




26.50


Rosette alla fiorentina 23.50

Gratinierte Teig Roulade gefüllt mit Mortadella und Spinat an Rahmkäse Sauce (aus Eigene Erstellung)

Ravioli con fichi e taleggio alla crema 22.50

mit Feigen Taleggiokäse Füllung an Rahmsauce 


Tortelli ripieni d'asparagi al burro e salvia

Spargeln Füllung an Salbeibutter 

Bauletti d'agnello e timo con pomodorini 23.50

Frische Teigware gefüllt mit Lammfleisch an Kirschen-Tomatensauce

Risotto asparagi e gamberi 24.50

Carnaroli Risotto mit weissem Spargeln und Crevetten  

Strozzapreti alla spiaggia  auch  29.50

Hausgemacht Teigwaren mit Meeresfrüchten

Paccheri alla sicula  auch  22.50

Makkaroni mit Aubergine und gesalztem Quark an Pachino (Kirschen Tomaten) Sauce

Menu Bambini

Penne al burro o al pomodoro   auch  10.00

Teigwaren mit Butter oder an Tomatensauce

Viennese con patate fresche 15.50

Paniert (CH) Schweinsschnitzel mit Frische Pommes

Fragen Sie ob kann man Ihr Lieblingsgericht erstelle!

Carni / Fleisch

Salsiccia napoletana fatta in casa tagliata a punta di coltello con verdure (Hauspezialität) 26.50

Hausgemachte Neapolitanische Schweinbratwurst mit cime di rape

Die Wurst wird mit magerem Schweinefleisch (Schinken und Schulter), hergestellt mit der Zugabe von mehr und Schweineschmalz. Fleisch mit Schmalz (gegenwärtig bis zu 10% in der Mischung), geschnitten mit einem Messer und miteinander vermischt, um eine homogene Paste zu erhalten, die während der Hand kneten Stufen in das Land Fenchelsamen hinzugefügt werden (0,5%), die stark oder süßen roten Pfeffer, Meersalz (25 g / kg) und die weisse aus reifen weissen Trauben Falanghina Wein aus der Region. Die hergestellte Mischung wird für einen Tag stehen. Parallel mit der Herstellung der Fleischmischung werden gewaschen und mit Wasser und Salz Schweinefleisch Innereien nachgewaschen, die dann mit dem Salz mazeriert werden, mit Fenchelsamen und Orangenschalen.

Nach einem Tag der Zubereitung des Teigs, und Darm, ist es vor allem für das Spülen von Mumm bietet und sie mit (insaccatrice) Maschine Hilfe zu füllen. Die Wurst Kronenerhalten werden unterteilt in "Ferse" mit einem Baumwollfaden und auf dem Brett zu ruhen unterstützt (Container, in dem die Herstellung der Fleischmischung stattgefunden hat) für etwa 12 Stunden, in denen man arbeitet mit (pungitura) stachele die Wurst aus dem anderen Wasser und Luft abzulassen.



Cotoletta di maiale alla griglia con verdure e risotto 26.50
Schweinskotelett „Swiss Gourmet Gran Cru“ vom Grill mit Frische Markt Gemüse und Risotto



Die Verarbeitung vom Koteletts und T-Bone

Die verwendeten Edelschweine werden mit natürlichen Produkten und mit grossen Mengen Leinsamen gefüttert. So bildet das Schweinefett die für den Menschen wichtigen Omega-3-Fettsäuren. Beim Reifeverfahren wird das Fleisch unter Einsatz des Edelschimmelpilzes bis zu 28 Tage am Knochen gelagert.

T-Bon bistecca alla griglia con verdure e risotto 42.50
T-Bon Steak (CH) vom Grill mit BBQ Sauce, (Ca. 480 gr.) dazu Frische Markt Gemüse und Risotto



Je zwischen 6°/8° Marmoriert

Controfiletto di manzo alla griglia con verdure e risotto 39.50
(Argentinische Black Angus) Rinds Entrecôte (CH) vom Grill mit Frische Markt Gemüse und Risotto

Garstufen:

Rare (blutig) 40° C ; **Medium rare** 50° C
Medium 55° C ; **Well done** (durch) 70° C

Pesci / Fisch

Filetto di salmone con verdure e risotto 24.50
(Atl.) Lachs Filet vom Grill mit Gemüse und Risotto

Trancio di Spada con risotto al parmigiano 24.50
Gebratenes (Atl.TK.) Schwert Steck mit Gemüse Risotto

Pesce fresco del giorno con verdure e risotto 29.50
FrISChe Fisch nach Markt Angebot mit Gemüse und Risotto z.bsp. Goldbrasse, Steinbutt, Loup de Meer, Seeteufel.....

Dolci / Dessert

Tiramisù 8.50

Panna cotta mit Frucht Coulis 8.50

Tortino al cioccolato 7.50

(Alle aus Eigene Erstellung)

Deklaration

Fleisch Wir verwenden nur Schweizerfleisch von Eiche Metzgerei in Allschwil. Und das hat seine guten Gründe. Lückenlose Klarheit und Transparenz auf der ganzen Linie

Swiss Gourmet Gran Cru

Steht für Tiere, die ausschliesslich auf Schweizer Bauernhöfen aufgezogen werden. Eine artgerechte Haltung und natürliche Fütterung wird nicht nur garantiert, sondern lückenlos dokumentiert. Jedes Tier wird mit einem Herkunftspass versehen, der die zweifelsfreie Identifizierung von der Geburt über die Aufzucht bis zur Schlachtung, Verarbeitung und Verpackung des Endprodukts gewährleistet. Sicherheit für verantwortungsbewusst herzhafte Geniesser.

Fisch - Krustentiere Unsere FrISChe Fisch so wie Tk. Black-Tiger Crevetten stammen aus FOS (Friend of the Sea) zertifizierter, naturnaher und nachhaltiger Zucht. Lieferant: Bianchi. Tk= Tiefgekühlt.

Aperitifs/Bitter cl. Vol.%

Martini bianco	4	16	5.00
Spumante Ferrari	10	12.5	9.00
Campari Bitter	4	23	5.00
Aperol Spritz			9.00
Ricard	2	45	5.00
Crodino	20	0	5.00
Sanpellegrino Bitter	20	0	5.00

Im Offenauschenk	3dl	5dl	1l
Appenzeller Wasser	3.90	5.00	8.50
Appenzeller Citro	4.00	5.50	9.50
Ice Tea LIPTON Lemon	4.00	5.50	9.50
Bio Süssmost (Apfel und Birne)	4.00	5.50	9.50

Frisch vom Fass	3dl	5dl	
Säntis Kristal	4.50	6.50	
Säntis Kristal -Panache	4.50	6.50	
Sonnwendling (alkoholfrei)	4.50	6.50	
Sonnwendling- Panache	4.50	6.50	

Flaschenbiere		5dl.	
Appenzeller Weizen Bier		7.00	
Birra da Ris (Glutenfrei)	3.30	4.50	

in Flaschen Mineral/Safte

Perrier mit Kohlensäure	3.3	4.50
Acqua Panna ohne Kohlensäure	5	5.50
Frischer Orange Saft	2	4.00
Frischen Safte des Tages	2	4.00
Coca Coal / Zero / Fanta	3.3	4.50
Rivella rot / blau	3.3	4.50
Apfelsaft, Schorle	3.3	4.50
Gazzosa Biasca Amara	3.5	6.00
Gazzosa Biasca Lampone	3.5	6.00
Gazzosa Biasca Mandarino	3.5	6.00
Tonic Water	2	4.50
Bitter Lemon	2	4.50
Ginger Ale	2	4.50

Dose & Pet

Red Bull	2.5	5.00
Gatorade	5	7.00

Wein

Vermentino di Sardegna DOCG Weiss

1 dl.	Boccalino 2 dl.	3 dl.	5 dl.
5.00	10.00	15.00	25.00

Cabernet Rot Hauswein (Treviso) IGT Cabernet Franz

1 dl.	Boccalino 2 dl.	3 dl.	5 dl.
4.00	8.00	12.00	20.00

Arlesheimer Pinot Noir Rot (Baselland) Schlossberg

1 dl.	Boccalino 2 dl.	3 dl.	5 dl.
5.00	10.00	15.00	25.00

Poesie Einladung

Auf dem Tisch
Äpfel und Wein
Blumen zerbrechliche Farben

Du bist eingeladen

Ich wohne im Haus
Nummer Null

Den Duft malte Monet
Äpfel gereift bei Cezanne
Den Wein brachte die Flaschenpost

Ich wiederwohle
Du bist herzlich
eingeladen.

Rose Ausländer

Der Zukunft Arzt wird keine Medizin geben, sondern
Motiviert seine Patienten Ihres Körpers zu kümmern, die
Ernährung und zur Ursache und Prävention von Krankheit

Thomas Alva Ediso

Gesetz verbietet den Verkauf von Wein, Bier und Apfelwein an Jugendliche unter 16 Jahre, Spirituosen und Aperitifs an Jugendliche unter 18 Jahren

Alle Preise in CHF und inkl. 8% MwSt.

